

INDEX

VEROBAR V

VEROBER V
pag. 9



VEROBAR S

VEROBAR S
pag. 15



PICCOLO BAR

PICCOLO BAR
pag. 19



PRONTO CAFFE'

PRONTO CAFFE'
pag. 22



BASE

BASE CON CASSETTO
pag. 24



TOP QUALITY COMPONENTS

pag. 25





"LA PAVONI."

LA PAVONI BLUE BRAND

La Pavoni Spa nasce a Milano nel 1905 da una intuizione di Desiderio Pavoni che, in una piccola officina di Via Parini, sviluppa un brevetto acquistato il 1° settembre 1902 da Luigi Bezzerà, debitamente registrato all'Ufficio Demaniale di Milano il 19 settembre 1903 al n° 5982 - volume 1297 atti privati, dando vita alla prima macchina per caffè espresso da bar chiamata "Ideale".

Dopo più di 100 anni di esperienza nelle macchine per caffè Espresso, La Pavoni è diventata un'icona, riconosciuta a livello mondiale per prestigio ed eccellenza nel settore dell'Espresso e del Cappuccino.

Il design, la tradizione, la qualità, l'affidabilità, la precisione, il servizio sono gli elementi caratteristici e distintivi de La Pavoni.

La Pavoni was born in Milan in 1905 from the intuition of Mr Desiderio Pavoni, who in a small workshop in Via Parini, developed a patent bought on 1st September 1902 from Mr Luigi Bezzerà. This patent has been registered, at the Milan state property office since 19 Sept 1903 - number 5982 - volume 1297 private acts, creating the first espresso coffee machine for bar use named "Ideale".

After more than one hundred years of experience in the manufacture of espresso coffee machines, La Pavoni has become an icon, recognised all over the world for its prestige and its excellence in the field of espresso and cappuccino.

The design, the tradition, the quality, the performance and the uncompromising service are the characteristics and distinguishing elements of La Pavoni.

Il logo rinasce dalla volontà di creare l'eccellenza di prodotto e di servizio per il pubblico più esigente.

The Pavoni logos were derived from the will to create products of excellence and to give outstanding service to the most discerning public.

Le logo renaît de la volonté de créer l'excellence d'un produit et d'un service pour le public le plus exigeant.

Das Logo wird wiedergeboren vom Willen die hervorragende Qualität von Produkt und Service für ein anspruchsvolles Publikum zu schaffen.

La Pavoni est née à Milan en 1905 d'une intuition de m. Desiderio Pavoni qui, dans un petit atelier de Via Parini, développe un brevet acheté le 1er Septembre 1902 de M. Luigi Bezzerà, enregistré au Bureau domaniale de Milan le 19 Septembre 1903 au n° 5982 - volume 1297 actes privés, en créant la première machine à café espresso pour bar appelée "Ideale".

Après cent ans d'expérience dans les machines à café espresso, La Pavoni est devenue une icône, reconnue au niveau mondial pour le prestige et l'excellence dans le secteur de L' Espresso et du Cappuccino.

Le design, la tradition, la qualité, la fiabilité, la performance et le service sont les éléments caractéristiques et distinctifs de La Pavoni.

La Pavoni Spa wurde 1905 von Desiderio Pavoni in Mailand gegründet. In einer kleinen Werkstatt in der Via Parini entwickelte er am 01. September ein Patent das er am 19. September 1903 von Luigi Bezzerà erwarb (Reg.N.5982-File 1927), indem er die erste Espressomaschine für die Gastronomie mit dem Namen „Ideale“ erbaute.

Nach über 100 Jahren Erfahrung bei Kaffeemaschinen steht La Pavoni in der Welt für Prestige und hervorragende Qualität im Bereich vom Espresso und Cappuccino.

Das Design, die Tradition, die Qualität, die Zuverlässigkeit, die Leistung und der Service sind Unterscheidungsmerkmale von La Pavoni.





Dalla tradizione "La Pavoni" nasce una nuova linea di macchine professionali per uso domestico che combinano raffinatezza, tecnologia e sistemi innovativi, caratteristica di questo marchio da più di cento anni. La nuova linea è rivolta a chi, nell'uso domestico della macchina per caffè, non vuole rinunciare alla professionalità e alla qualità di un prodotto funzionale e moderno. La qualità dei nostri prodotti è garantita da una capillare rete di assistenza tecnica e da una ridefinizione di concetto di assistenza tecnica personalizzata offrendo in tutto il mondo il servizio concierge su richiesta.

Mettendo a loro disposizione la creatività e l'esperienza maturata in cento anni di storia, per fornire un prodotto di carattere e prestigio che soddisfi a pieno la necessità dei veri amanti del caffè di avere nella propria cucina una macchina performante, ricercata e prestigiosa.

L'assemblaggio è curato ed effettuato a mano ad uno ad uno esclusivamente da artigiani esperti e specializzati nel montaggio di macchine per caffè professionali e dei loro componenti funzionali: gruppi caffè, caldaie, rubinetti, cappuccinatori, lance vapore in acciaio inox e componenti elettronici. Ogni macchina è collaudata in tutte le sue singole funzioni: elettrica, idraulica, elettronica ed è corredata da un certificato firmato dal responsabile collaudatore che ne assicura la qualità e le prestazioni.

Le macchine per caffè sono completamente realizzate in acciaio inox, ottone e rame; materiali che consentono di fondere solidità e praticità nella realizzazione di prodotti all'avanguardia per lo stile e la tecnologia.

La Pavoni espresso coffee machines are manufactured in stainless steel, copper and brass; materials which allow a combination of solidity and practicality in producing machines at the forefront of style and technology.

Les machines à café sont complètement réalisées en acier inox, cuivre et laiton : matériaux qui permettent d'associer solidité et avantage dans la réalisation des produits d'avant garde pour le style et la technologie.

Jede Maschine wird in allen elektrischen und hydraulischen Funktionen von einem verantwortlichen Prüfer überprüft, der Qualität und Leistung garantiert.

VEROBAR V
VRV



VEROBAR S
VRS



"LA PAVONI."

From La Pavoni's bar tradition was born a new line of professional machines designed for domestic use combining refinement, technology and innovative systems, which has characterised the Pavoni brand for more than one hundred years. The new line is addressed at those customers who don't want to compromise with the professionalism and the quality of a functional and modern product. The quality of our products is supported by a widespread network of technical assistance and also by a new definition of the idea of personalized customer service offering all over the world the concierge service on request. Every country in which La Pavoni sells its machines, assistance can be offered in the use and upkeep of all models.

La Pavoni puts at its customers disposal the creativity and the experience reached by over one hundred years of history, in the supply of prestigious products which satisfy completely the need of the true coffee lover to have in their own homes and offices a refined and prestigious machine.

Assembly is exclusively undertaken by experienced craftsmen, specialised in the production of professional espresso coffee machines and of their components: groups, boilers, taps, cappuccino makers, steel steam jets and electronic components. Each machine is tested for every function: electrical, hydraulic and electronic and is supplied with a certificate signed by the superintendent who grants the quality and the performance.

De la tradition de La Pavoni nait une nouvelle ligne de machines professionnelles pour usage domestique qui allie raffinement, technologie et systèmes innovateurs, caractéristique de cette marque depuis plus de cent ans.

La nouvelle ligne est adressée à ceux qui, dans l'usage domestique de la machine à café, ne veulent pas renoncer au professionnalisme et à la qualité d'un produit fonctionnel et moderne. La qualité de nos produits est la garantie d'une série de services après-vente et d'une redéfinition du concept d'assistance technique personnalisé qui offre dans tout le monde le service conciergerie à la demande. La Pavoni met à disposition la créativité et l'expérience murie en cent ans d'histoire, pour fournir un produit de caractère et prestige qui satisfait complètement la nécessité des vrais amateurs du café d'avoir dans la cuisine une machine recherchée et prestigieuse.

Le montage est effectué manuellement par des artisans experts et spécialisés dans le montage des machines à café professionnelles et des leurs composants : groupes à café, chaudières, robinets café-crème, robinet vapeur en acier inox et composants électroniques.

Chaque machine est testée dans toutes les fonctions : électrique, hydraulique, électronique et est accompagnée d'un certificat signé du responsable d'essai qui en assure la qualité et les performances.

In der Tradition von "La Pavoni" wird eine neue Linie von Professionellen Kaffeemaschinen für den Haushaltsgebrauch geboren.

Feinheit, Technologie und innovative Systeme unter diesem Zeichen entstehen aus über Hundert Jahren Erfahrung.

Die neue Linie wurde für den Haushaltsbereich gefertigt, für all diejenigen die auf Professionalität und die Qualität eines funktionellen und modernen Produktes nicht verzichten möchten.

Die Qualität unserer Produkte wird Garantiert durch ein leistungsfähiges Kundendienstnetz in der ganzen Welt.

La Pavoni setzt die Kreativität und die Erfahrung von über hundert Jahren Kaffeemaschinenfertigung ein, um Ihnen ein renommiertes Produkt zu liefern

Die Kaffeemaschinen sind in Stahl, Messing und Kupfer gefertigt und garantieren Solidität in der Herstellung und Zweckmäßigkeit im Gebrauch.

In der Herstellung der aktuellen Produkte verschmelzen Stil und Technologie.

Die Montage der Komponenten, Heizkessel, Hähne, elektrische Komponente, Bruegruppe, sowie die Fertigung der Geräte wird von Hand von spezialisierten Technikern durchgeführt.

PICCOLO BAR
VRP



PRONTO CAFFEE'
CED



BASE
BXL





"LA PAVONI."

SERIE VEROBAR

Macchina per caffè Espresso e Cappuccino semiprofessionale di alta qualità, categoria Premium. Gruppo caffè, portafiltro, manometri, rubinetti vapore/acqua e Cappuccinatore Automatico sono gli stessi delle macchine commerciali installate nei Bar. Un Vero Bar a vostra disposizione.

Tutta la carrozzeria è in acciaio inox AISI 304 lucidata, per soddisfare le esigenze tecniche, funzionali e di massima affidabilità.

High quality technology, semi professional espresso coffee machine and Cappuccino, Premium class. Coffee group, filter holder, manometers, water / steam tap and Cappuccino Automatic are the same of the commercial machines. A real pub at your disposal.

Body in bright stainless steel AISI 304, to satisfy technical and practical demands and big reliability.

Machine à café espresso et cappuccino semi professionnelle de haute qualité, catégorie Premium. Groupe, porte-filtre, manomètres, robinet vapeur / eau et Cappuccino Automatique sont identiques aux machines commerciales installées dans les Bars.

Un Bar à votre disposition

Toute la carrosserie est en acier inoxydable AISI 304, pour satisfaire les exigences techniques, fonctionnelles et de grande fiabilité.

Kompakte Maschine für Espresso und Cappuccino mit vielseitigen Funktionen.

Die Pavoni Verobar verfügt in Ihrer Bauart über Komponenten und Systeme wie professionell gewerblich genutzte Kaffeemaschinen.

- . Kaffeegruppe*
- . Siebträger und Sieb*
- . Manometer für Pumpe und Kessel*
- . Ausgabelahn für Heisswasser und Dampf*
- . Dampfhahn aus Edelstahl*
- . Edelstahl Cappuccino Automatik*

Der komplette Gerätekorpus ist aus Glanz Edelstahl AISI 304, um technisch/Ästhetische und hygienische/ funktionelle Ansprüche zu erfüllen.







VRV



Macchina per caffè Espresso e Cappuccino semiprofessionale di alta qualità, categoria Premium. Gruppo caffè, portafiltro, manometri, rubinetti vapore/acqua e Cappuccinatore Automatico sono gli stessi delle macchine commerciali installate nei Bar.

Un Vero Bar a vostra disposizione.

Tutta la carrozzeria è in acciaio inox AISI 304 lucidata, per soddisfare le esigenze tecniche, funzionali e di massima affidabilità.

High quality technology, semi professional espresso coffee machine and Cappuccino, Premium class. Coffee group, filter holder, manometers, water / steam tap and Cappuccino Automatic are the same of the commercial machines.

A real pub at your disposal.

Body in bright stainless steel AISI 304, to satisfy technical and practical demands and big reliability.

Machine à café espresso et cappuccino semi professionnelle de haute qualité, catégorie Premium. Groupe, porte-filtre, manomètres, robinet vapeur / eau et Cappuccino Automatique sont identiques aux machines commerciales installées dans les Bars. Un Bar à votre disposition

Toute la carrosserie est en acier inoxydable AISI 304, pour satisfaire les exigences techniques, fonctionnelles et de grande fiabilité.

Kompakte Maschine für Espresso und Cappuccino mit vielseitigen Funktionen.

Die Pavoni VeroBar verfügt in Ihrer Bauart über Komponenten und Systeme wie professionell gewerblich genutzte Kaffeemaschinen.

- . Kaffeegruppe
- . Siebträger und Sieb
- . Manometer für Pumpe und Kessel
- . Ausgabelahn für Heisswasser und Dampf
- . Dampfahn aus Edelstahl
- . Edelstahl Cappuccino Automatik

Der komplette Gerätekorpus ist aus Glanz Edelstahl AISI 304, um technisch/Ästhetische und hygienische/ funktionelle Ansprüche zu erfüllen.



Modello elettronico a dosatura volumetrica con 4 selezioni dosi caffè ed 1 selezione erogazione continua e di programmazione. La centralina elettronica gestisce le funzioni di livello automatico in caldaia e di selezioni dosi con un contagocce in ottone nichelato.

Electronic programmable dosing model with four cup size selections and 1 continuous brewing selection.

The electronic control unit manages the automatic level control function in the boiler and the cup size selections with a nickered brass impeller.

Modèle électronique à dosage volumétrique avec 4 sélections de doses de café et 1 sélection de débit continu et de programmation.

La boîte électronique fait fonctionner le niveau automatique en chaudière et les sélections des doses avec un compte - gouttes en laiton nickelé.

Elektronische Espressomaschine mit programmierbarer volumetrischer Dosierung für vier verschiedene Kaffeeportionen und einem Dauerauslauf.

Die Elektronische Steuerung bedient über einen vernickelten Messing-Fluxmeter (Flowmeter) die automatischen Funktionen des Kessels und die Auswahl der Düsen

Ein Treffpunkt für Eleganz, Qualität und Zuverlässigkeit Neben ganz persönlichen Espresso kann man mit dieser Maschine auch schäumende Cappuccino zubereiten.



VEROBAR V



"LA PAVONI."



FASCINO FILTER HOLDER
2553008





LA PAVONI



VEROBAR S



GROUND
COFFEE



POD



CAPSULE

VRS



Modello semiautomatico con comando a levetta con microinterruttore ed autolivello elettronico per il riempimento automatico acqua in caldaia.

Semi automatic model controlled by a lever, micro-switch and automatic level control to fill automatically the water in the boiler.

Modèle semi automatique avec levier et micro-interrupteur et niveau automatique de remplissage d'eau dans la chaudière.

Halbautomatisches Modell mit Steuerungshebel über Mikroschalter, und elektronischem Wasserstandsregler für die Wasserbefüllung im Kessel.







"LA PAVONI."

PICCOLO BAR



VRP



Macchina per caffè Espresso e Cappuccino semiprofessionale compatta categoria Premium. Gruppo caffè, portafiltro, manometro e rubinetto vapore, sono gli stessi delle macchine commerciali installate nei Bar. Tutta la carrozzeria è in acciaio inox AISI 304 lucidata. Un Piccolo Bar in casa.

Compact semi professional espresso coffee machine and cappuccino, Premium class. Coffee group, filter holder, manometer and steam tap are the same of the commercial machines. Body in bright stainless steel AISI 304. A little pub at home.

Machine à café espresso et cappuccino semi professionnelle compacte catégorie Premium. Groupe café, porte-filtre, manomètre et robinet vapeur, sont identiques aux machines commerciales installées dans les Bars. Toute la carrosserie est en acier inoxydable brillant AISI 304.

Un petit Bar à la maison.

Die Pavoni Piccolo Bar Serie verfügt in Ihrer Bauart über Komponenten und Systeme wie professionell gewerblich genutzte Kaffeemaschinen.

- . Kaffeegruppe
 - . Siebträger und Sieb
 - . Manometer für Pumpe und Kessel
 - . Ausgabelahn für Heisswasser und Dampf
 - . Dampfahn aus Edelstahl
 - . Edelstahl Cappuccino Automatik
- Der komplette Gerätekörper ist aus Glanz Edelstahl AISI 304, um technisch/Ästhetische und hygienische/ funktionelle Ansprüche zu erfüllen.*



Modello semiautomatico con comando a levetta con microinterruttore ed autolivello elettronico per il riempimento automatico acqua in caldaia.

Semi automatic model controlled by a lever and micro - switch and automatic level control to fill automatically the water in the boiler.

Modèle semi automatique avec levier et micro-interrupteur et niveau automatique de remplissage d'eau dans la chaudière

Halbautomatisches Modell mit Steuerungshebel über Mikroschalter, und elektronischem Wasserstandsregler für die Wasserbefüllung im Kessel.



"LA PAVONI."

LA PAVONI

PRONTO CAFFE'



Tasto di selezione dosi (1 dose singola; 1 dose doppia). Macinatura con tasto avvio manuale a pressione. La dose è gestita elettronicamente e si interrompe automaticamente al raggiungimento del periodo selezionato. Il grado di macinatura è effettuato con un dispositivo micrometrico di selezione della macinatura per una precisione millimetrica.

Key to select the doses (1 single dose; 1 double dose) Manual key for grinding. The dose is managed in an electronic way and it stops automatically when the selected time is expired.

The grinding level is effected with a micrometric disposal of grinding selection in order to obtain a millimetric precision.

Bouton de sélection des doses (1 dose individuelle et une dose double)

Mouture avec un bouton de départ manuel à pression. La dose est gérée électroniquement et s'interrompt automatiquement à la fin du temps sélectionné. Le degré de mouture est effectué avec un dispositif micrométrique de sélection de la mouture pour une précision millimétrique.

Auswahl Dosierung Taste (Einzeldosis – Doppeldosis) Mahlung mit Manual Start Taste.

Das Mahlung wird elektronisch geführt, und es wird automatisch unterbrochen nach dem Ablauf der gewünschten Mahl-Zeit.

Die Mahlung wird durch einen Mikrometrisch Vorrichtung realisiert, man kann so einen millimetergenau Mahlung erhalten.

Macinatura con tasto avvio manuale a pressione. La dose è gestita dall'operatore che interrompe la macinatura ritirando il portafiltro dal tasto macinatura.

Manual key for grinding. The operator manages the dose stopping the grinding and retracting the filter holder from the support.

Mouture avec un bouton de départ manuel à pression.

L'opérateur gère la dose en interrompant la mouture et retirant le porte filtre du support

Mahlung mit Manual Start Taste.

Der Mahlvorgang wird durch Herausziehen des Siebträgers aus der Halterung unterbrochen.



Macinacaffè con funzione macinatura ad attivazione su richiesta. Questa funzione permette di ottenere i seguenti vantaggi:

- macinatura fresca effettuata istantaneamente per l'utilizzo immediato e nella dose richiesta.
- evita l'ossidazione del caffè per la prolungata permanenza del caffè macinato nel recipiente del dosatore, salvaguardando le qualità organolettiche.
- la macinatura istantanea e non prolungata (3sec per una dose da 7gr e 6 sec per una dose da 14 gr), evita il surriscaldamento delle macine con la relativa eccessiva tostatura del caffè ed eventuale bruciatura delle polveri.
- infine si mantengono l'aroma, la freschezza, il giusto parametro di umidità indipendentemente dalle condizioni atmosferiche che solo una macinatura istantanea fresca e porzionata garantisce.

Coffee grinder with grinding function which can be activated on demand.

This function allows to obtain the following advantages :

- fresh grinding effected at the moment for a prompt use and in requested dose
- avoid coffee' s oxidation caused by a long stay in the doser, saving the organoleptic qualities.
- the instant grinding (3 seconds for one dose 7 gr and 6 seconds for one dose 14 gr), avoids the mills overheating, the extreme roasting and the powder burning.
- preserve the fragrance, the right humidity parameter apart from the atmospheric conditions which can be assured only by an instant and fresh grinding.

Moulin à café avec fonction de mouture à la demande.

Cette fonction permet d' obtenir les avantages suivants :

- mouture presque effectuée instantanément pour l' utilisation immédiate et dans la quantité demandée.
- évite l' oxydation du café à cause de la permanence prolongée du café moulu dans le doseur, en sauvegardant les qualités organoleptiques.
- la mouture immédiate (3 sec pour une dose de 7 gr et 6 sec pour une dose de 14 gr), évite la surchauffe des meules et l' excessive torréfaction du café et la brûlure des poudres.
- enfin on garde l' arôme, la fraîcheur, le correct paramètre d' humidité indépendamment des conditions atmosphériques que seulement une mouture immédiate et fraîche peut garantir.

Kaffeemühle mit Mahlung auf Tastendruck. Diese Funktion beinhaltet folgende Vorteile:

- Frisch gemahlener Kaffee für den sofortigen Gebrauch und in der benötigten Menge.
- Es wird verhindert, dass gemahlener Kaffee im Dosierer zurückbleibt, der leicht oxidieren kann und somit den Geschmack beeinträchtigt.
- Die sofortige Mahlung - 3 Sek für eine Portion à 7 gr und 6 Sek für zwei Portionen à 14 gr - verhindert die Überhitzung der Mahlscheiben, welche zur Überröstung der Kaffeebohnen führt und somit einen "verbrannten" Geschmack des Kaffees verhindert.
- Das Aroma, die Frische und die richtige Feuchtigkeit - unabhängig von den äusserlichen Einflüssen - sprechen für die sofortige Mahlung in einstellbaren Portionen.



BASE CON CASSETTO



BXL

Design elegante con ideazione sistema a palafitta per un effetto di leggerezza che compensa la solidità ed il peso della base.

Base in acciaio inox AISI 304 con finitura scotch bright e bordi rifilati. N° 6 colonne metalliche cromate distanziatrici Ø 30mm.

Cassetto raccogli fondi in acciaio inox AISI 304 con legno battifondi.

Elegant design with a new pilework system to obtain a lightness effect which covers the solidity and the weight of the plinth.

Stainless steel plinth AISI 304 with scotch bright trimmings.

N. 6 spacers metal chromed columns 30 mm diameter.

Stainless steel drawer for coffee grounds with wood knock.

Design élégant avec un système à palafitte pour un effet de légèreté qui compense la solidité et le poids de la base.

Base en acier inoxydable AISI 304 avec finition brillante et bordures ébarbées.

N. 6 soutiens métalliques chromés d'entretoisement diamètre 30 mm.

Tiroir de marc de café en acier inoxydable AISI 304.

Elegantes Design in, Pfahlbau-System-Planung um eine Wirkung von Leichtigkeit zu erzeugen, und die Solidität um das Gewicht des Gerätes zu tragen.

Der Gerätefuß passt sich elegant an die Grundplatte an.

6 Stück Metallstützen mit Durchmesser 30 mm Abstand voneinander.

Schublade für Kaffeesatz aus Edelstahl AISI 304 mit Abklopfer aus Holz.

TOP QUALITY COMPONENTS



FILTER HOLDERS



FILTER HOLDERS



FASCINO FILTER HOLDER

TOP QUALITY COMPONENTS



KIT ATTACCO RETE IDRICA
2949019



	VRS	VRV	VRP
Gruppo erogazione in ottone nichelato/ Brass chrome plated group/ Groupe de débit en laiton nickelé/ Gruppe aus vernickeltem Messing	■	■	■
Sistema di circolazione idraulica termosifonica / Radiator Hydraulic system/ Système de circulation d'eau à/ Wasserkreislaufsystem thermosiphon	■	■	■
Caldaia in acciaio inox (2 lt) dotata di scambiatore di calore orizzontale Stainless steel boiler (2lt) equipped with horizontal heat exchanger Chaudière en acier inox (2 litres) dotée d'échangeurs horizontaux Boiler aus Edelstahl (2 Liter) mit transversalem Wärmeaustauschsystem	■	■	
Caldaia in rame nichelato capacità 0,7 lt Boiler in nickeled copper 0,7 lt capability Chaudière en laiton nickelée d'une capacité de 0,7 litres Boiler aus Vernickeltem Kupfer Kapazität 0,7 Lt.			■
Capacità serbatoio acqua removibile 2,9 lt con addolcitore in resina Removable water tank 2,9 lt capability with water softener in resin Capacité du réservoir eau amovible de 2,9 litres avec adoucisseur en résine Ausziebarer Wassertank Kapazität 2,9 Lt. mit harzenthärter	■	■	■
Manometro a singola scala per pressione pompa Single scale gauge for pump pressure Manomètre à une échelle pour la pression de la pompe Manometer einzeln Skala zur Kontrolle der Pumpendrucks	■	■	■
Manometro a singola scala per pressione caldaia Single scale gauge for boiler pressure Manomètre à une échelle pour la pression de la chaudière Manometer einzeln Skala zur Kontrolle der Boilerdrucks	■	■	
Controllo livello acqua in caldaia automatico/Automatic water level control/Contrôle automatique du niveau dans la chaudière/Automatische Wasserstandsregelung	■	■	
Una lancia vapore snodabile in acciaio inox AISI 304 a sinistra A stainless steel flexible steam jet AISI 304 on the left Une lance vapeur réglable en acier inoxydable AISI 304 à gauge Linker Dampfahnh schwenkbar aus Edelstahl AISI 304	■	■	
Una lancia vapore a sinistra in rame cromato/A chromed copper jet on the left/Une lance vapeur en cuivre chromé à gauge/Linker Dampfahnh aus vernickeltem Kupfer			■
Seconda lancia vapore snodabile in acciaio inox AISI 304 Second stainless steel flexible jet AISI 304 Deuxième lance vapeur réglable en acier inoxydable AISI 304 Zweiter Dampfahnh schwenkbar aus Edelstahl AISI 304	■	■	■
Rubinetto erogazione acqua calda con snodabile One hot water tap with flexible jet Robinet à débit d'eau chaude non réglable Heißwasserauslauf schwenkbar	■	■	□
Cappuccino Automatic (Linea Famiglia) con lancia vapore intercambiabile. Cappuccino Automatic (Domestic Line) with interchangeable steam nozzle. Cappuccino Automatic (Ligne Domestic) avec tuyau vapeur interchangeable. Cappuccino Automatic (Haushaltsgeräte) mit austauschbarer Dampfduße	□	□	□
Cappuccino automatic Bar/ Stainless steel cappuccino Automatic/ Cappuccino Automatic Bar en acier inoxydable/ Cappuccino Automatic Bar aus Edelstahl	■	■	
Riscaldamento elettrico/ Electric heating/ Chauffage électrique/ Elektrische Heizung	■	■	■
Termostato a riarmo/ Manual reset safety thermostat/ Thermostat à réarmement manuel/ Ruchstellbare Thermosicherung	■	■	
Termofusibile di sicurezza/ Manual reset safety thermostat/ Thermo-fusible de sécurité/ Schmelzsicherung			■
Comando accensione macchina con interr. a levetta Coffee machine lighting with switch lever Allumage de la machine avec un interrupteur à levier Kipphebelschalter	■	■	■
Segnalatore luminoso macchina accesa / Bright signaller to indicate that the machine is on / Témoin lumineux de mise sous tension / Betriebskontrollleuchte	■	■	■
Segnalatore luminoso presenza acqua serbatoio / Bright signaller to indicate water in the tank Témoin lumineux d'eau dans le réservoir / Kontrollleuchte für Wasserstand	■	■	■
Pulsantiero comando a membrana con un led colore rosso Push button panel with a red led Membrane de clavier de commande couleur rouge Digitale Befehlstaste mit LED rot zur Kaffeezubereitung		■	
Dosatura automatica dosi caffè/ Automatic dosage coffee quantity/ Dosage automatique de la dose de café/ Automatischer Dosierung		■	
Funzione di Pre-infusione (elettronica caffè 1 dose)/ Pre - infusion electronic function (1 coffee dose) Fonction de Pré - infusion (électronique de café 1 dose)/ Elektronische Vorinfusion-Funktion (1 Kaffeedosierung)		■	
Dispositivo anti-vuoto/ Anti - vacuum device/ Dispositif anti - vide/ Antivakuumschutz	■	■	
Pressione pompa 15 bar/ Pump pressure 15 bar/ Pression de la pompe 15 bar/ Pumpendruck 15 bar	■	■	■
Filtro a 1 tazza - cialde E.S.E. / 1 cup filter -E.S.E. pods / Filtre 1 tasse - dosette E.S.E./ Sieb für 1 Tasse / Pod 1 Tasse	■	■	■
Filtro a 2 tazze/ 2 cups filter/ Filtre 2 tasses/ Sieb für 2 Tassen	■	■	■
Coppa portafiltro in ottone cromato/ Chromed brass filter holder/ Porte filtre en laiton chromé/ Siebträger aus verchromtem Messing	■	■	■
Coppa portafiltro in ottone cromato ribassata/Chromed brass lowered filter holder/Porte filtre en laiton chromé rebaisé/Flacher Siebträger aus verchromtem Messing	■	■	■
Griglia rialzata/ Raised grill/ Grille relevée/ Erhöhtes Gitter/	■	■	■
Pressino caffè/ Coffee tamper/ Presse-café/ Kaffeepresser (Tamper)	■	■	■
Misurino caffè/ Coffee measure/ Doseur à café/ Kaffeemesslöffel	■	■	■
Cavo alimentazione con spina a connettore/Main cable with plug to connector/Câble d'alimentation avec la prise au connecteur/Ausziehbares Netzkabel	■	■	■
Kit collegamento a rete elettrica/ Water main net/ Connexion au réseau hydrique/ Kit für Festwasseranschluß	□	□	□
Kit capsula FAP (Espresso Cap)/ Kit capsule FAP system (Espresso Cap)/ Kit capsule FAP (Espresso Cap)/ Kit Kapsel FAB (Espresso Cap)	□	□	□
Kit capsula FAP (Espresso Point Lavazza)/Kit capsule FAP system (Espresso Point Lavazza)/Kit capsule FAP (Espresso Point Lavazza)/ KIT Kapsel FAP (Espresso Point Lavazza)	□	□	□
Kit cialda E.S.E./ Kit Pod E.S.E./ Kit dosette E .S.E./ Kit Pod E:S:E:	□	□	□
Kit portafiltro Fascino una tazza con filtro da 7gr oppure 14gr Kit filter holder " FASCINO" 1 cup with filter 7 gr or 14 gr Porte filtre FASCINO une tasse avec filtre de 7 grammes ou bien de 14 grammes Kit" Fascino" Siebträger eine Tasse 7 gr. und 14 gr.	□	□	□
Voltaggio: V230 50Hz ; V120 60Hz/ Voltage : V230 50HZ ; V120 60HZ/ Voltage : V230 50Hz ; V120 60Hz/ Netzspannung: V230 50Hz; V120 60Hz	■	■	■
Potenza assorbita: 1400W/ Absorbed power : 1400W/ Consommation d'énergie : 1400W/ Leistung : 1400W	■	■	■
Dimensioni (l x a x p) in mm./ Dimensions (l x a p) mm/ Dimensions (l x h x p) en mm./ .Abmessung (B x H x T) in mm.	340x445x480	340x445x480	250x445x480
Peso (Kg)/ Weight Kgs/ Poids (KG)/ Gewicht (Kg)	27	27	20

PRONTO CAFFE'

	CMD	CED
Macinacaffè semiautomatico Semi automatic coffee grinder Moulin à café semi automatique Halb Automatische Kaffeemühle	■	
Macinacaffè automatico Automatic coffee grinder Moulin à café automatique Automatische Kaffeemühle		■
Carrozzeria alluminio pressofuso Die-cast aluminium body Structure en aluminium soumise à presse-fusion Gehäuse aus Aluminium druckguss	■	■
Nr 2 dosi macinatura caffè programmabili N. 2 grinding programmable coffee doses N. 2 doses de mouture de café programmables Nr.2 programmierbare Dosierungseinstellungen		■
Regolazione dose singola e doppia Single and double dose adjustment Régulation de la dose individuelle et double Einstellung von 1 Portion oder 2 Portionen		■
Attivazione della dose continua Starting up of the continuous dose Mise en activité de la dose continue Aktivierung stufenlose Dosierung		■
Dispositivo conta dosi (parziale resettabile e totale) Dosing counter (which can be reset totally or partially) Dispositif pour compter les doses (mise au zéro partielle ou totale) Portionszähler (teilweise rückstellbar und Anzeige aller Portionen)		■
Scelta della lingua (italiano, inglese, francese, spagnolo, tedesco) Language choice (italian, english, french, spanish, german) Choix de la langue (italien, anglais, français, espagnol, allemand) Sprachauswahl (italienisch, englisch, französisch, spanisch, deutsch)		■
Regolazione micrometrica della macinatura Micrometric disposal of grinding Régulation micrométrique de la mouture Stufenlose mikrometrische Regulierung des Mahlgrades		■
Macine piane Ø 58mm Flat grinding blades Meules plates 58 mm Durchmesser Mahlscheiben Ø 58mm	■	■
Spia luminosa apparecchio sotto tensione Lamp warning of under power appliance Lampe témoin appareil sous tension Kontrolleuchte Spannung	■	■
Dispositivo di sicurezza arresto motore Security device motor stop Dispositif de sécurité arrêt moteur Sicherheitsschalter Mühlenmotor	■	■
Capacità contenitore caffè in grani (Kg) Coffee beans hopper capacity (kg) Capacité de la trémie (kg) Bohnenbehälter (Kg)	0,5	0,5
Produttività oraria (Kg) Output for hour (kg) Productivité par heure Stundenleistung (Kg)	7,2	7,2
Potenza motore (Hp) Motor power (hp) Puissance du moteur Motorleistung (Hp)	0,3	0,3
Giri minuto (rpm) RPM Tours par minute Umdrehungen/Minute (rpm)	1400	1400
Peso (Kg) Weight (Kg) Poids (Kg) Gewicht (Kg)	8,5	8,5
Colori: cromato Colour : chromed Couleurs : chromé Farbe: chrom	■	■
Voltaggio: 230V 50Hz; 220V 60Hz; 120V 60Hz Voltage : 230v 50 Hz; 220V 60Hz, 120V 60 Hz Voltage : 230v 50 Hz; 220V 60Hz, 120V 60 Hz Spannung : 230V 50Hz ; 220V 60Hz; 120V 60Hz	■	■
Potenza assorbita: 250W Absorbed power : 250W Puissance absorbée: 250W Anschlusswerte: 250W	■	■
Larghezza: 190mm ; Profondità: 310mm ; Altezza: 430mm Width : 190 mm ; Depth : 310 mm ; Height : 430 mm Largeur : 190 mm ; Profondeur : 310 mm ; Hauteur : 430mm Breite: 190mm; Tiefe 310mm; Höhe 430mm	■	■